

Atlantis
Handelshuis BV
GROOTHANDEL IN EERLIJK WAAR



2015: 1,5 aarde



De gemiddelde
Nederlander



Als iedereen zo zou leven:



Gestart als leverancier voor het Westfriesgasthuis:

1.



2.



3.



4.



5.



De stappen



#1

Meelopen in
de keuken



#2

adviseren op
productniveau
vanuit concept
menu's



#3

Westfriesgasthuis
bepaalt het
tempo



#4

Wennen aan
elkaar en
werken aan
vertrouwen



#5

meedenken met
de communicatie-
afdeling



#6

Wat kunnen
we samen
nog meer?

Uitgangspunten



Voedselverspilling van 40%
naar 5% = 35% minder inkoop



Betere verse voeding

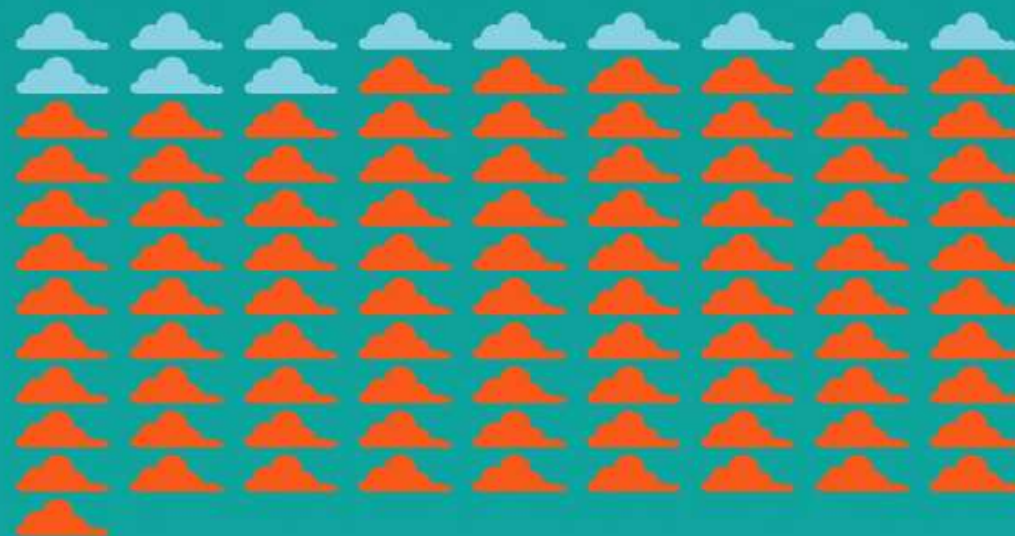


Het gerecht om de groentes
heen bouwen



4 seizoenen

Door deze regionale samenwerking is het ons gelukt om 86% minder CO₂-uitstoot te realiseren ten opzichte van collega's in dezelfde branche.



CO₂-uitstoot -86%





voedselkilometers -76%

**Atlantis
Handelshuis
bespaart door
haar manier van
werken in Noord-
Holland -76% op
voedselkilometers**



1 Probleem

- Duurzame gezonde voeding door een korte transparante keten beschikbaar krijgen voor de zorg
- Vraag (zorg) en aanbod (landbouw) bij elkaar brengen



2 Doelgroep

- Regionale boeren en telers
- Producenten
- Toeleveranciers



3. Veronderstellingen



Lijdt tot: zelfvoorzienende en socialere regio's



Van export naar regionale markt



Huidige voedselsysteem is onhoudbaar



Behoeftte aan gezonde bedrijfsvoering



Door deze impact te meten op de juiste indicatoren zijn deze claims te onderbouwen



Er is behoefte aan jonge boeren/telers die de bedrijven over willen nemen

4. Te nemen stappen

Telers, boeren en producenten bewust laten worden door ze uit de anonimiteit te halen en hun trots stimuleren.

Regionale keten sluiten.

Helpen om hun product op de juiste manier aan te leveren.



5. Impact



- Minder uitstoot door korte keten
- Minder files
- Minder krimp
- Biologisch en gangbaar komt dichterbij elkaar
- Gezonde regionale economie
- Trots op de regio
- Versnellen duurzaam gedrag
- Meer gebruik van sociaal werk

6. Gunstige neveneffecten



- Beter produceren
- Hogere voedingswaarden
- Innovaties
- Bedrijfsopvolging door jonge boeren
- Nieuw vertrouwen in ons voedsel

7. Langetermijndoelstelling



- Zelfvoorzienende, socialere en economisch gezonde regio's de veel minder afhankelijk zijn
- De gangbare en biologische werelden versmelten
- Daarnaast zijn we Fair-Trade in ons eigen land, we betalen een eerlijke prijs voor een eerlijk product!
- Een houdbaar (zorg)systeem



1 Probleem

- Kwaliteit van de voeding binnen de zorg
- Voedselverspilling
- Voeding gerelateerde ziektes manifesteren zich

30-40% van de voeding wordt weggegooid



2 Doelgroep

- Zorginstellingen
- Patiënten en cliënten
- Ziekenhuizen



3. Veronderstellingen



Voedselverspilling < 10%
inkoop + 20-30%



Betere verse voeding



Wij zijn op dit moment de enige
groothandel die dit regionaal
organiseert in een korte
transparante keten



Onderbouwing van de inverdien
effecten zal bestuurders en
managers overtuigen van de
keuze voor de Integrale aanpak



Er wordt gezocht naar
betaalbare volhoudbare en
kwalitatieve zorg



Samen goed en lekker eten
= Quality-Time, voor
patiënt/cliënt en relatie

4. Te nemen stappen

Het meten van
(inverdien)effecten

Aanbestedingen dienen
anders te worden ingericht

Keuze maken voor de
integrale benadering



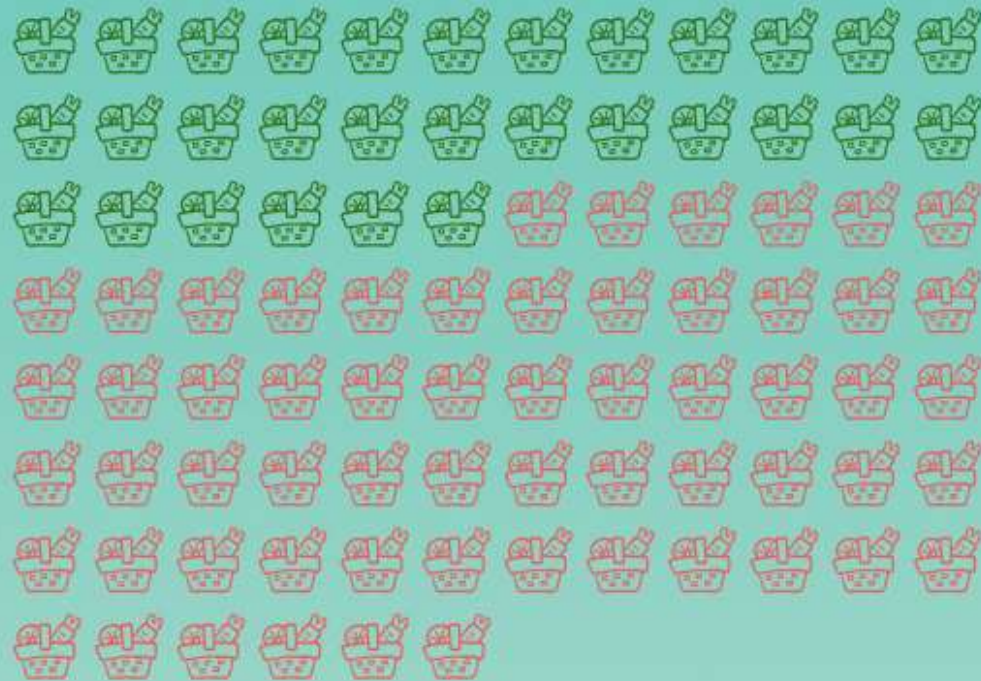
5. Impact



- Maaltijdtevredenheid
- Sneller herstel
- Vitalere ouderen
- Betere smaak (door sturing en optimalisatie)
- Minder eenzaam
- Minder obesitas en ondervoeding
- Minder medicijngebruik
- Minder afval
- Behoud arbeidsplaatsen

6. Gunstige neveneffecten

Aandeel duurzame inkoop



- Aandeel duurzame inkoop (voeding) binnen 2 jaar minimaal 30%
- Familie en andere relaties van patiënten en cliënten zullen vaker blijven eten

7. Langetermijndoelstelling

- Een houdbaar (zorg)systeem
- Blijere patiënten en cliënten
- Vitalere ouderen
- Zelfvoorzienende, bloeide, socialere, gezondere en trotse regio's.



Bedankt voor uw
aandacht

